

SECONDI PIATTI

Paranza fritta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PESCE FRESCO PESCATO (IN QUESTO
CASO

acquadelle
anguille
triglie
soglioline)
farina
sale
olio.

PREPARAZIONE

1 Lavate e pulite il pesce.



2 Fate dei tagli orizzontali sull'anguilla.



3 Asciugate bene il pesce.



4 Infarinatelo.



5 Friggete il pesce in olio bollente e salatelo.

